# On reparle de formation…

On reparle de la formation hôtelière à l’occasion d’un stage animé par le champion du monde de pâtisserie Pascal Molines, au début de ce mois à Hammamet.

Le cabinet Formhotel vient d’organiser un stage de formation de 6 jours au Centre de formation touristique Kerkouane de Hammamet. Ce stage était animé par Pascal Molines, champion du monde de pâtisserie et longtemps président du comité de sélection du concours Bocuse d’Or. Il s’adressait aux chefs pâtissiers de nombreux hôtels de Tunis, Hammamet, Djerba et Mahdia.

Le stage a permis de réaliser des recettes françaises réinterprétées avec des ingrédients locaux : Boule de baba au thé à la menthe, le Fraise-Jasmin, Riz au lait aux parfums d’orient, Crème brûlée safran chocolat, Verrine de pommes à la fleur d’oranger, Verrine de tomates à la fraise et citron confit (avec une ganache à l’huile d’olive Tunisienne Bio !).

Il a aussi été l’occasion d’évoquer différents sujets avec les intervenants : la reprise de la demande en formation, la nouvelle Agence de Formation aux Métiers du Tourisme… *(voir les interviews).*

Rappelons par ailleurs que l’Agence de Formation aux Métiers du Tourisme a été créée en juin 2017 et que l’objectif de l’actuel Plan de développement du Tourisme est de parvenir à 800 diplômés des centres de formation par an, contre 427 en 2017.

En vidéos :

**Pascal Molines (champion du monde de pâtisserie) :**
**à propos du stage de formation**

**Olfa Ben Haha-Majoul (cabinet Formhotel) :**

**la reprise de la demande en formation de la part des hôtels**

**Lassad Jlidi (directeur du Centre de formation touristique Kerkouane) :**
**le nouveau mode de fonctionnement des écoles de formation**
**depuis la création de l'Agence de Formation aux Métiers du Tourisme**

**Nabil Barcous (professeur de pâtisserie**
**et vice-président de l'ATPAC, Association tunisienne des professionnels de l'art culinaire) :**
**les pâtissiers et la situation de leur métier**